

Kürbissuppe mit Kokosmilch

Zutaten

- 1 Hokkaido-Kürbis, ca. 600 - 700 g
- 1/2 Sellerie
- 2 Karotten
- 1 Kartoffel
- 1 Zwiebel
- 1 Stange Lauch
- 3 Knoblauchzehen
- 1,5 l Wasser
- 1 Dose Kokosmilch
- Ingwer
- Salz
- helle Sojasauce
- Zitronensaft
- Petersilie

Zubereitung

Hokkaido-Kürbis waschen, entkernen und grob zerteilen. Sellerie, Karotten, Kartoffel, Zwiebel, Knoblauchzehen und Ingwer schälen und ebenfalls grob zerteilen. Lauch waschen und in mehrere Stücke schneiden. Alles in einen Topf geben, das Wasser und etwas Salz hinzufügen und **2 Stunden** köcheln lassen.

Dann die Kokosmilch zugeben und mit dem Pürierstab zu einer sämigen Suppe zerkleinert.

Mit Salz, Sojasauce und Zitronensaft abschmecken und mit der geschnittenen Petersilie garnieren.

From:

<https://www.fritzwiki.de/> - FritzWiki

Permanent link:

https://www.fritzwiki.de/doku.php?id=rezepte:kochen:kuerbissuppe_mit_kokosmilch

Last update: **08.12.2024 11:44**

